



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEK ÇORBASI

250 g (1,5 su bardağı) Pişmeye hazır yeşil mercimek  
60 g (4 çorba kaşığı) Sana  
200 g (2 orta boy) soğan (ince doğranmış)  
200 g (1 orta boy) havuç (kazınıp, iri halkalar halinde doğranmış)  
½ litre (6 su bardağı) et ya da tavuk suyu (sıcak)  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber  
1 çay kaşığı kırmızıbiber  
3 dilim ekmekten hazırlanmış kruton

Sana'nın yarısını kalın tabanlı bir tencerede eritip, soğanı ilave edin. Orta ateşte soğanı ve havucu birkaç dakika, soğan pembeleşinceye kadar sote edin. Soğan pembeleşince mercimeği katıp, 1 dakika soğanla birlikte sote edin. Et suyunu ilave edip, harlı ateşte bir taşım kaynatın. Bu arada çorbanın üzerinde oluşan kefi alıp, atın. Ağır ateşte yaklaşık 30?45 dakika, mercimekler iyice yumuşayınca kadar pişirin. Çorbayı ince tel süzgeçten temiz bir tencereye süzün. Tekrar bir taşım kaynatın. Tuzunu ve biberini ilave edin. Kalan Sana'yı küçük bir kaptaki ağır ateşte eritin. Yağ kızınca kırmızıbiberi ekleyip, karıştırın. Mercimek çorbasını sıcak olarak önceden ısıtılmış kâselere boşaltıp, üzerine kırmızıbiberli yağı gezdirin. Yanında krutonla birlikte servis yapın.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 29.04.2020